Fumey Tassin

ÉMOTION BLANCHE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne, Côte des Bar

Vitigno 100% Pinot Blanc (Vrai)

Tipologia del terreno Calcareo e argilloso-calcareo, con sottosuolo kimmeridgiano

Vinificazione e invecchiamento Pressatura a bassa pressione. Travasi per sedimentazione. La fermentazione alcolica e malolattica avvengono in botti di rovere di diverse età. Affinamento di 5 mesi in botti di rovere prima del trasferimento in acciaio inox.

Dosaggio 5 gr/l, Brut

Affinamento sui lieviti 48 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Dorato con perlage sottile e persistente.

Profumo Al naso emergono note fruttate e rimandi alla vaniglia.

Sapore Il sorso è coerente con il naso, con rimandi tostati al legno e una buona struttura.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a crostacei e frutti di mare.

Temperatura di servizio 8°





CELLES-SUR-OURCES / CHAMPAGNE





FUMEY TASSIN

CHE DE CAVE | TEAM FAMIGLIA



VITIGNI PINOT BLANC, PINOT NOIR



